N. 7

Rok trzeci.

Wychodzi co poniedziałek. Biuro redakcyi na ulicy Szerokiéj pod l. 19 ¼.

PAMIĘTNIK GOSPODARSKI.

Przedpłata z przesyłką pocztową wynosi rocznie 6 złr., półrocznie 3 złr.,

Lwów, dnia 17 Lutego, 1851.

Osiągnienie najdoskonalszej fermentacyi w zacierach gorzelnianych.

Najzupełniejsze ile możności odfermentowanie zacierów gorzelnianych jest głównem zadaniem gorzelnictwa: od rozwiązania bowiem zadania tego zawisła wielkość wydatku wódki i możliwe maximum jego. W sokach samych przez się do rozczyniania się sposobnych, jakoto w sokach z owoców i jagód i w soku cukrowym, pojawia się ta— że powiemy — zdolność najdokładniejszego odfermentowania już w pewnym czasie przy głównej fermentacyi, sztuczna przeto pomoc jest tam rzadko potrzebną; w zacierach zaś przyrządzonych z kleju roślinnego i mączki, dopięcie celu tego jest trudniejsze i od przypadku zawisłe, bo nam dotąd jeszcze brakuje potrzebnych oparcia się punktów. Wśród takich okoliczności, nie dziw, że wydatki gorzelnianie nawet z jednakowych produktów i przy jednakim procederze, są niepewne i niestałe; niestałość ta wtedy dopiero uchyloną zostanie, gdy dokładniejszą znajomość wszelkich na bieg fermentacyi wpływających okoliczności osiągniem. Profesor Balling ogłasza tym końcem wynikłe z własnych jego doświadczeń następstwa:

Zacier i fermentacya, są to dwa procesa chemiczne od których przeważnie zawisł wydatek alkoholu: bo przez pierwszy tworzy się sposobna do fermentacyi brzeczka, cukier w sobie mieszcząca, przez drugi zaś, cukier zamienia się w kwas węglowy i alkohol. Co do *zacieru*, starano się dotąd o najmożliwsze przeistoczenie przezeń krochmalu w cukier, sądząc, że tem samem osiąga się także i dokładniejsze odfermentowanie brzeczki; aliści uwzględnić tutaj potrzeba, że do fermentacyi, jeszcze prócz cukru, są także potrzebne albo gotowe drożdże, lub też zdolne do ich utworzenia pierwiastki. Ilość świeżo utworzonych drożdży jest w prostym stosunku z ilością roztworzonego cukru i utworzonego alkoholu; jeżeli przeto w jakibądź sposób przeszkodzi się nowemu tworzeniu się drożdży, tem samem i rozkład cukru i dalsze tworzenie się alkoholu ustaje. Lecz drożdże składają się z ciał komórkowatych, z substancyi saletrorodnej i z soli, mianowicie z soli fosforycznych; jeżeli więc obficie mają się tworzyć drożdże, musi w płynie fermentować mającym, prócz cukru znajdować się także odpowiedna ilość pierwiastków potrzebnych do tworzenia drożdży.

Dotąd uważano najszczególniej gluten za substancyę tworzącą drożdże w zacierze i brzeczce, według doświadczeń atoli Ballinga rozpuszcza się przez proces zacieru jeno zawarty w glutenie mucyn i część kleju roślinnego, podczas gdy fibryn roślinny, składający najważniejszą część glutenu, nierozpuszczony w zacierze zostaje. Przez słodowanie tworzy się z mucynu diastas, który się także w brzeczce rozpuszcza. Azotowe części zboża i słodu są zatem nie wszystkie, a przynajmniej nie same tylko zdolne do tworzenia drożdży; trzeba zatem w tym razie innej jeszcze brakującej substancyi do brzeczki dodać, w pierwszym zaś razie dodać jej należy stosownego saletrorodnego ciała, aby podczas fermentacyi mogła się w niej tworzyć potrzebna większa ilość drożdży, a przez nie osiągło się najdoskonalsze odfermentowanie zacieru. Za najodpowiedniejsze temu celowi ciało uważa prof. Balling *drożdże same.* Dodawał on ich przy kilku doświadczeniach do wody na podlew zacieru, w ilości $\frac{1}{30}$ względnie do wagi mącznych produktów, i przekonał się że tym sposobem uchodzona brzeczka czyli zacier, osiągła pożądaną własność dokładnego odfermentowania, tak, iż każdą razą we 3 do 4ch dniach wyrabiała niemal aż do zera sacharometru Ballinga. Fermentacya odbywała się prędzej, jeżeli do zacieru użyto więcej drożdży z roboty gorzelnianej zdjętych, (tj. drożdży wydzielonych z niegotowanej brzeczki), wolniej zaś, jeżeli mniej ich użyto, lub brano tym celem piwne drożdże (otrzymane z gotowanej chmielnej brzeczki). Lecz i w ostatnim tym razie sprowadziło dodanie $\frac{1}{2}$ łóta węglanu amoniaku (na 30 funt. szrotu) i 1 funt mąki słodowej przy powtórnej fermentacyi i codziennem zamieszaniu drożdży, powyższy skutek.

Doświadczenie to: *że dodane do zacieru drożdże, jak najdoskonalsze odfermentowanie zacierów gorzelnianych możliwem czynią*, wyjaśnia nam wiele sprzeczności, których dotąd wytłómaczyć sobie nie byliśmy w stanie. Uchodzając (przyrządzając) zacier zwykłym sposobem z gotowanych kartofli z dodatkiem 5% słodu, otrzymujem w pomyślnych razach robotę mogącą odfermentować do $\frac{1}{2}$, a nawet do 0% cukromierza. Wydzieliwszy zaś poprzednio z takiej samej ilości kartofli krochmal, i zatarłszy go z $1\frac{1}{2}$tora razową ilością słodu, otrzymamy zacier ze znacznie mniejszą rozczyniania się siłą. Białko znajdujące się w gotowanych kartoflach, nie może wpływać ani na wzniecenie fermentacyi, ani tworzenie się drożdży: bo zwarzone będąc przez parzenie kartofli, stało się nierozpuszczalnem. A że w obu tych sposobach, ta tylko zachodzi różnica, iż gotowane kartofle jeszcze i sok w sobie zawierają, który kilka rodzajów soli mianowicie sole fosforowe w sobie mieści, sole, jakie i w drożdżach się znajdują i nawet do ich tworzenia się niezbędnemi być się zdają, przeto mniemanie: iż jeno obecność tych soli, które w czystym krochmalu kartoflanym nie znajdują się, istotną jest przyczyną tak odmiennego biegu fermentacyi, zdaje się być wcale uzasadnione. Wiadomo następnie, że w Holandyi wydatek wódki z zacierów zbożowych, znacznie jest większy niż u nas, pomimo że proceder w tamtejszych gorzelniach niczem się od naszych nie różni. Przyczyną wszakże być może ta okoliczność, że zboże uprawiane na tamecznych niskich i mokrzastych gruntach, więcej w swym składzie takich części mieści, jakie do najlepszego odfermentowania zacierów nieodbicie są potrzebne.

Za środki przeto służące do osiągnienia najdokładniejszej fermentacyi uważamy według doświadczeń po wyżej przywiedzionych i doświadczeń innych:

1. Zacieranie przy możebnie niskiej temperaturze (50 do 60° R).

2. Użycie większej ilości dobrego słodu jęczmiennego, szczególnie słodu na wietrzni suszonego.

3. Dodatek nieco surowego zboża (surowcu) do zacieru kartoflanego.

4. Dodatek gotowych drożdży, lub mleka zbieranego do zacieru tychże.

5. Poddanie roboty obfitym i silnym fermentem.

6. Domieszanie nieco mąki słodowej, w przyrządzaniu podmłody, albo przy odświeżaniu fermentu.

7. Dodatek węglanu amoniaku do zacieru lub brzeczki.

Winniśmy nadmienić, że dodając do zacierów drożdży, zewnętrzne oznaki fermentacyi wcale inną mają cechę. O arcypomyślnych skutkach drożdży w tym razie, własnem przekonaliśmy się doświadczeniem w gorzelni kartoflowej. Podobnież i dodatek mleka i kwasu fosforowego (*Phossforsäure*) nie był bez odpowiednych skutków. Mleko użyte do zacierów zbożowych powodowało najlepsze wypadki, o czem wszakże na innem miejscu obszernie pomówimy. *J. Ż.*

O uprawie brukwi.

Słyszymy zewsząd wychwalane korzyści z uprawy brukwi wynikające, dochodzi nas że wielu gospodarzy uprawy tej próbuje, a nawet niektórzy na wielką skalę jej doświadczali. Starania te zostają bez skutku dla ogółu kraju, bo nikt o swych doświadczeniach publiczności nie zawiadamia, tak że ledwie o nich dowiedzieć się może bliski sąsiad i dobry przyjaciel; a przecież skutki podobnych doświadczeń w wielu miejscach robionych, razem zestawione, mogą nas oświecić i dać możność wyciągnienia ogólnych zasad dających się zastosować do największej liczby przypadków. To mnie spowodowało szanowny redaktorze, aby ci przesłać wypadki liczbowe, które otrzymałem w roku zeszłym na folwarku K.

Przeznaczyłem pod brukiew morgów $3^1/_2$. Gatunek gruntu: lekka glinka, pochyłość ku zachodowi.

Dla braku dobrego siewnika, brukiew sadzono od ręki. Gdy z powodu posuchy dużo młodych roślin zginęło, opróżnione w rzędach miejsca wypełniono przesadzanemi flancami. Okopywanie odbyło się motykami z powodu że ludzie niewprawni nie umieli się obejść z gracami konnemi. To wszystko o wiele powiększyło koszt najmu.

Również plon nie był taki jakiego się można było spodziewać, raz że chwasty mocno obsiadły młode fiance a nie chciano robotników oderwać od innych robót gospodarskich; powtóre że włościanie i ich bydło zasmakowali w brukwi, pierwsi niemało wyjedli głąbi, drugie wypasło i wydeptało wiele roślin. Nie przesadzę licząc poczynione szkody na czwartą część plonu. Koszt uprawy brukwi, ściśle z regestrów ekonomicznych wyciągnięty, wynosił jak następuje:

Czynsz gruntowy z morgów $3^1/_2$, licząc z morga po złr. 4	złr.	14	kr.	—
Wartość nawozu licząc na morg po fur 50, razem fur 175 po kr. 24 czyni złr. 70				
Z tego połowę na koszt brukwi . .	złr.	35	kr.	=
Wywoz nawozu fur 175 po kr. 10 czyni złr. 29 kr. 10				
Tego połowa na koszt brukwi . . .	złr.	14	kr.	35
Pierwsze zoranie dni $3^1/_2$ po złr. 1 .	złr.	3	kr.	30
Hakowanie . . . . , ...	złr.	3	kr.	30
Włóczka, fornalek 2 po złr. 1	złr.	2	kr.	—
Wyoranie rzędów pod siew dni 3 po złr. 1	złr.	3	kr.	—
Sadzenie, flancowanie, okopywanie, plewienie i wykopywanie	złr.	53	kr.	51
Zwiezienie, fornalek 15 po złr. 1 . . .	złr.	15	kr.	—
razem .	złr.	144	kr.	26

Zebrano korcy 608. Wypada koszt produkcyi korca jednego kr. 14,32. Nie wprowadzając w rachunek czynszu z ziemi i wartości gnoju, wyniosł koszt uprawy złr. 95 kr. 26, a koszt produkcyi jednego korca kr. 9,46. Chociaż cała prawie ilość uprodukowanej brukwi użytą była na paszę dla bydła, małą jednak ilość sprzedano po złr. 1 korzec.

Nie małą także miałem korzyść z liści brukwianych. Trzy tygodnie przed zbiorem głąbi począłem liście dawać krowom do podoju, przez co ilość wydoju zaraz po pierwszym tygodniu podniosła się o $^1/_3$ część. Spróbowałem także zakwasić jednę beczkę takich liści; i zajrzawszy do niej około nowego roku, pokazało się że jest tak smaczna jak kapusta i że nawet ludzieby ją jeść mogli. Myślę więc nadal takie kwaszenie na większą skalę zaprodzić w dołach w ziemi wybranych i nie wątpię że przez to otrzymam znaczną bardzo ilość paszy wybornej osobliwie dla krów dojnych. *A. S.*

Wiadomość o główniejszych warunkach pod jakiemi żegluga parowa

na rzekach spławnych Królestwa Polskiego podejmuje się zboże na swoich statkach spławiać.

Żegluga parowa, skoro po wykończeniu budowy już rozpoczętych, i jeszcze rozpocząć się mających paropływów i gabar, będzie mogła odpowiedną liczbą statków rozporządzać, zamierza ich bieg ile możności jak najregularniej urządzić, i zarazem ułożyć stałą taryfę opłat, mających się uiszczać od wszelkich produktów, towarów, i innych przedmiotów na statkach spławianych.

Zanim żegluga parowa dojdzie do tego stopnia rozwinięcia, iż owo, tyle dla niej samej i dla publiczności pożądane ogłoszenie peryodycznego biegu i stałej taryfy nastąpi, wypada chociaż tymczasowo do ogólnej podać wiadomości, główniejsze warunki pod jakiemi taż żegluga spławu produktów się podejmuje.

Jakkolwiek kilkakrotnie już w różnych pismach o zawiązaniu się i postępach żeglugi parowej doniesiono *), — jednakże z kolei wypada obznajomić ze środkami, jakie żegluga parowa już przedsięwzięła, w celu zapewnienia ułatwień osobom mającym zamiar z nią zawiązywać stosunki, tudzież podać przybliżone ceny frachtu **) i kosztów spławu, szczególniej zboża, jako najwięcej obchodzącego właścicieli ziemskich, którzy wiele po żegludze parowej obiecując sobie korzyści, skwapliwie podług dochodzących nas wiadomości, wyglądają stanowczych z tego ważnego przedsięwzięcia rezultatów.

Żegluga parowa zupełnie stosując się do życzeń właścicieli zboża, którzy zostając pod wpływem różnych okoliczności, różne też potrzeby mieć mogą, zostawia ich własnemu wyborowi sposób dopełniania spławu i sprzedaży pszenicy, a w szczególności pozwala każdemu podciągnąć się pod jedną z następujących kategoryj:

1.) Żegluga parowa podejmuje się samego tylko przetransportowania na swych statkach zboża do wskazanego miejsca, zostawiając ponoszenie wszelkich wydatków jak np. cła, asekuracyi, przeróbki, tudzież zajęcie się przedażą, samemu jego właścicielowi, i w tym razie bierze tylko fracht od korca umówiony.

2.) Żegluga parowa prócz takiego zajęcia się spławem, może, jeżeli właściciel zboża żądać tego będzie, z własnych funduszów na jego rachunek awansować wszelkie do spławu przywiązane wydatki.

3.) Żegluga parowa, prócz spławiania zboża i zakładania na rachunek jego właściciela wszelkich potrzebnych wydatków, może nadto udzielić na nie, w pewnym stosunku zaliczenia, jeżeli właściciel zboża tego żądać będzie.

A we wszystkich tych trzech razach, za przybyciem na miejsce przeznaczone, oddaje zboże w ręce wskazanego jej komisanta.

*) Patrz Bibliotekę Warszawską z roku 1846. — Roczn. gosp. Kraj tom XIII N. 1. — Korespodent Handlowy przy Gazecie Warszawskiej z roku 1849 N. 97, z roku 1850 N. 10. i nasz dziennik.

**) Frachtem zowiemy samą opłatę za spław przez żeglugę parową pobieraną, nie licząc wydatków do towaru przywiązanych np. cła, asekuracyi itp.

4.) Nareszcie, prócz tego wszystkiego, żegluga parowa, gotowa jeszcze na żądanie właściciela zboża, podjąć się sprzedaży w Warszawie, Gdańsku lub Londynie, za pośrednictwem biura komisowego hrabi Andrzeja Zamojskiego.

To podjęcie się sprzedaży również może nastąpić i na pszenicę, której właściciel zaliczenia nie żądał.

Co do 1go. — FRACHT.

Jak już powiedzieliśmy, żegluga parowa jeszcze do zupełnie stałych cen nie przyszła; dlatego też dotąd, każdy pojedynczo umawia się o fracht w biurze żeglugi parowej; stosunkowo jednak cena frachtu jest tem mniejszą, im partya zboża i przestrzeń na której ma być spławioną, jest większą; i na odwrót, cena frachtu stosunkowo jest większą im mniejszą jest ilość zboża, i im krótszą odległość z której ma być sprowadzoną; nadto te frachty bywają droższe przy małej, a niżeli przy większej wodzie

W ogólności zaś, żegluga parowa taniej podejmuje się transportów do takich miejsc, w których może powrotnego spodziewać się ładunku. I tak, bierze na milę stosunkowo tańszy fracht od przedmiotów spławianych do Gdańska, aniżeli do któregokolwiek miejsca w królestwie, gdyż w Gdańsku zawsze kolonialne lub inne towary znajdzie do zabrania na swoje statki frachtem powrotnym, a naprzykład z Warszawy statki po wyładowaniu dostawionego tam produktu, częstokroć puste, po drugi ładunek pod górę wracać się muszą. Oczywiście, w pierwszym razie, żegluga parowa może podjąć się transportu pod korzystniejszemi dla jego właściciela warunkami, aniżeli w razie drugim, kiedy na jednym frachcie koszta nieledwie dwóch podróży zwrócone mieć sobie powinna.

Z dotychczasowych cen zbożowego frachtu w żegludze parowej praktykowanych, wypada: że od jednego korca zboża z wodą spławionego w przecięciu płacono po $1^1/_2$ grosza za każdą milę. Aby tę przybliżoną normę można w praktyce zastosować, podajemy tu nastepującą tabelę:

Wykaz odległości głównych miejsc nad Wisłą położonych.

	Nazwisko miejsca.	do Gdańska mil p.	do Warszawy mil p.	do Sandomierza mil p.	do Krakowa mil p.
1	*Gdańsk*	—	65	100	127
2	Tczewo (Dirschau)	8	57	92	119
3	Gniew (Mewe)	15	50	85	112
4	Marienwerder	17	48	83	110
5	Grudziąż	21	44	79	106
6	Kulm i Świeć	25	40	75	102
7	Fordon . . . . , . . .	30	35	70	97
8	Bydgoszcz	31	34	69	96
9	Toruń	36	29	64	91
10	Nieszawa	41	24	59	86
11	Bobrowniki	42	23	58	85
12	Włocławek	44	21	56	83
13	Dobrzyń	46	19	54	81
14	Płock	50	15	50	77
15	Wyszogród	56	9	44	71
16	Zakroczym	59	6	41	68
17	Nowo-Georgiewsk (Modlin) .	60	5	40	67
18	*Warszawa* i Praga	65	—	35	62
19	Karczew	68	3	32	59
20	Góra	70	5	30	57
21	Mniszew	72	7	28	55
22	Magnuszów i Ostrówek . .	75	10	25	52
23	Maciejowice i Ryczywoł. . .	77	12	23	50
24	Kozienice	79	14	21	48
25	Stężyca	81	16	19	46
26	(Demblin) Iwangród . . .	82	17	18	45
27	Gniewoszów i Granica . . .	83	18	17	44
28	(Puławy) Nowa Alexandrya .	85	20	15	42
89	Kazimierz i Janowiec . . .	87	22	13	40
30	Solec	91	26	9	36
31	Józefów	92	27	8	35
32	Tarłów	93	28	7	34
33	Annopol, Lasocin, Rachów .	96	31	4	31
34	Zawichost	98	33	2	29
35	*Sandomierz*	100	35	—	27
36	Koprzywnica	102	37	2	25
37	Połaniec	106	41	6	21
38	Nowemiasto Korczyn . . .	113	48	13	14
39	Opatowiec	114	49	14	13
40	Koszyce	117	52	17	10
41	Nowe Brzesko	119	54	19	8
42	*Kraków*	127	62	27	—

Przy pomocy więc tej tabelki, łatwo każdy obliczy jaka mu mniej więcej wypadnie cena frachtu od korca, względnie do okolicy w jakiej się znajduje, albo raczej stosonkowo do miejsca ponad Wisłą, w którem zboże od niego najdogodniej dostawionem być może. Obecnie na przykład, zwykła cena frachtu od korca pszenicy, mniej więcej wynosi:

z Sandomierza . . . . do Gdańska ksr. 75
z Zawichostu lub Rachowa . . . „ „ „ 60
z Puław lub Kazimierza . . . . . „ „ „ 50
z Warszawy . . . . „ „ „ 45
z Płocka . . . . „ „ „ $37^1/_2$

Ponieważ czas w każdem przemysłowem zajęciu, ważną cząstkę kapitału stanowi, żegluga więc parowa, aby nie być na jego stratę wystawioną, umawiając się o spław zboża, zastrzega, aby za przybyciem jej statków do miejsca, z którego zboże ma być zabierane, jego ładowanie było jak najrychlej rozpoczęte, i ile można w jak najkrótszym czasie dokonane, jeżeli tylko wyraźna niepogoda temu sprzeciwiać się nie będzie. Z doświadczenia okazało się, że przy sprzyjającej porze i stosownej liczbie ludzi, można w przeciągu dnia jednego, wymierzyć i naładować zboże przeszło na dwie gabary, z których każda do 1,000 korcy trzyma objętości.

Po przybyciu statków na miejsce do wyładowania zboża przeznaczone, wyładowanie jego uskutecznić się winno w 24 godzinach, jeżeli to w kraju — zaś w 48 godzinach, jeżeli za granicą się odbywa; zawsze jednak z należnym na stan atmosfery względem.

Zboże oddaje się na statki żeglugi parowej na miarę i wagę: ładunek odbywa się co do miary, miarą warszawską, — co do wagi, wagą berlińską. Jeżeli zboże ma być wyładowane w kraju, w takim razie ze statków żeglugi parowej będzie zabrane; również na miarę warszawską, a na wagę berlińską (*Ciąg dalszy nastąpi*).

Sieczkarnia pana K. Stojowskiego w Stanisławowie.

Gdy w czasach dzisiejszych, kiedy, rozpowszechnienie machin za pomocą których oszczędzenie najemnika, drogo opłacanego, jako też i paszy, wszystkim niemal racyonalnym gospodarzom potrzebą niezbędną stało się; zdaje mi się że nie będzie tu od rzeczy gdy wspomnę o sieczkarni pana Stojowskiego, do czego tem więcej jeszcze powodowanym się być czuję, gdy nie dawno sam nabywszy takową, przekonałem się że jest lepszą od wszystkich dotąd nam znanych. Zalety jej są następujące: 1.) Dwóch ludzi już obeznanych z tą robotą jest w stanie uciąć na godzinę sieczki z słomy mierzwiastej lub siana 8 do 10 korcy, z okłotów zaś 10 do 12 korcy; w zastosowaniu do kieratu może 250 do 300 korcy dziennie uciąć; wszakże nie mało zależy od umiejętnego nakładania słomy w skrzynię. 2) Urządzenie jej jest tego gatunku, że wcale nie podpada psowaniu się, gdyż w kole zamachowem jeden tylko nóż się znajduje, któremu można nadać kierunek pewny i działalność zamierzoną podług potrzeby, otwór zaś w stalnicy trzyma cali 13 szerokości, a cali 4 wysokości w świetle, który za przyciśnieniem wierzchnej prasy ściskającej słomę w chwili gdy nóż spada, do połowy się zniża, co niezmiernie ułatwia równe i trafne ucięcie, w chwili zaś gdy nóż już minął stalnicę, i wtenczas tylko gdy się prasa wznosi, dwa żelazne walce karbowane popychają słomę naprzód pod nóż; tym sposobem nie dzieje się jak w innych sieczkarniach, gdzie walce będąc nieustannie w ruchu, posuwają słomę nawet wtenczas gdy się nóż ociera o stalnicę, a przeto i słoma się gnie i nóż, którego ostrze, wraz z stalnicą powinno formować nożyce, będąc wystawionym na silny opór słomy, bardzo często bywa wzruszonym z swego miejsca, a nie mogąc słomy równo i należycie uciąć, zostawia tak

zwane brody. 3.) Słoma na tej sieczkarni daje się ciąć na kilka gatunków sieczki, grubszej i cieńszej a to za pomocą klucza, na ten cel w maszynie urządzonego. 4) Panewki są z drzewa grabowego w oleju wygotowane, przeto o wiele są lepsze od wszystkich mosiężnych, szpialtrowych itp. bo są nierównie trwalsze i w razie potrzeby odnowienia tańsze i łatwiejsze do zrobienia. Sądzę więc, że te zalety które w krótkości jako główniejszy rys tu przedstawiam, są dostateczne już aby szanowny czytelnik wartość ich osądzić mógł. Nie mogę oraz pominąć i tej okoliczności, która stanowi główny warunek, że cała ta maszyna składa się z materyału tak drewnianego jak i żelaznego takiej jakości, robota zaś jest tak szczelna i dokładna, że zapewniają niezaprzeczoną trwałość i lekkość ruchu; upewniam przytem że bez żadnej przesady ale rzetelnie i z przekonania o niej się wyrażam; na poparcie zaś prawdopodobieństwa tego opisu przyjemnie mi jest dodać, że pan Stojowski, który zamiłowania w mechanice dawszy niejeden już dowód, powziął chwalebną myśl poświęcić się wyrobom mechanicznym wszelkiego rodzaju jako to: młocarń różnego gatunku i siły, wodnych i końskich, stałych i przenośnych, młynów do mielenia zboża, młynków do czyszczenia zboża, sieczkarń, pługów różnego rodzaju, wag decymalnych i innych tym podobnych narzędzi, podług wzorów najnowszego wynalazku, i niemałą tem przysługę robi krajowi i nam gospodarzom, którzy bez wątpienia potrafimy ocenić w ziomku szlachetne jego dążności, tem więcej że będąc sam gospodarzem praktycznym nadto dobre ma pojęcie o potrzebach na jakich wielu nam nie dostaje, i tem lepiej osądzić może które i jakie machiny w gospodarstwie najkorzystniej odpowiadają potrzebom kraju. Nakoniec gdy przekonany jestem że p. Stojowski nie jest z liczby profesyonistów, którym może więcej chodzić o zwrócenie uwagi powszechnej, mogącej jemu tylko przynieść korzyść materyalną, niż raczej o wewnętrzne zadowolnienie, że jako obywatel postępowy w zawodzie tem chwalebne swe chęci, godnie i sumiennym wykonaniem udowadnia, ufam że tych kilku słów, które o nim i jego wyrobach pozwoliłem sobie do publicznej wiadomości podać, za złe poczytać mi nie zechce.

Romuald Morawski.

Fabrykacya serów w Altenburgu węgierskim.

Robione w Altenburgu węgierskim, w szwajcarni arcyxięcia sery, są dla wybornego ich smaku tak ulubione i maja tak wielki i daleki odbyt, że sposób ich robienia zasługuje na udzielenie.

Świeżo udojone, niezbierane mleko, wlewa się w dobrze wybielony kocioł i ogrzewa na wolnym, niedymiącym ogniu przy nieustannem mieszaniu. Do oddzielenia części sernych z mleka używa się podpuszczki. Robi się ona z czwartego żołądka cielęcia które jeszcze ssało; ten się drobno kraje i w flaszce wodą nalewa. Gdy się mleko zleciło, daje się tej podpuszczki częściami do kotła, która sprawia zwarzenie się mleka, kilka łyżek tego kwasu zwarzyć zdoła 100 funtów mleka. Zwarzone mleko wlewa się w worek dla wydzielenia płynu, a części serne soli się, kminkiem przesypuje i wciska w gliniane formy. Formy te powinny być dziurkowane na dnie, aby pozostała woda do reszty odciekać mogła. Z wierzchu obciąża się je deską lub kamieniem, celem nadania więcej stężałości serom. Gdy ser po kilku dniach należycie stężał, wyjmuje się go z formy i układa w kosz słomą wysłany, na wietrznem i chłodnem miejscu, następnie posypuje z wierzchu solą, raz na dzień go obracając. Solenie powtarza się jeszcze jakiś czas, dla nadania serom mocniejszego smaku, poczem tworzy się coraz twardsza na nich skóra i sery są do użycia gotowe. Formy mogą być z gliny, albo z suchego lekkiego drzewa np. z wierzbiny, z jasionu. Wielkość form zawisła od ilości bydła, albowiem z uzbieranego przez dzień mleka, trzeba przynajmniej jedną napełnić formę. W dniach ciepłych i w braku chłodnych piwnic, przerabia się ranniejsze mleko już wieczorem na ser, inaczejby skwaśniało.

J. Ż.

Wiadomości handlowe.

Gdańsk, 1 lutego. W ostatnim tygodniu położenie handlu zbożowego w Anglii było nieco przyjemniejsze. Ochota do kupna okazywała się powszechnie, a na niektórych prowincyonalnych targach małe podwyższenie notowano. Wielka flota z pszenicą z portów czarnego i śródziemnego morza jednocześnie przybiła do południowych brzegów Anglii. Pierwsze ładunki sprzedano ze zniżeniem 2 do 3 sz. na kwarterze, na ostatnich zaś powyższa strata w zupełności odzyskaną została, a chociaż ogromna masa zboża weszła na składy młynarzy i piekarzy, targi jednak główne najmniejszego zachwiania się nie doznały.

Pszenica angielska jak zawsze w najgorszej przychodzi kondycyi. Z Ameryki żadnego nie było dowozu; z francuzkiej mąki niewiele przybyło.

Cały dowóz do Londynu w ciągu tygodnia wynosił pszenicy krajowej łasztów około 290, a zagranicznej około 900, mąki krajowej 25,072 cent., a zagranicznej 11,815 cetnarów.

Targi francuzkie, belgijskie i hollenderskie są bez odmiany, a w ogólności bez życia. Z całej Europy przychodzą skargi na stan wilgotny i ciepły temperatury, pod wpływem którego konserwacya ziarna na spichrzu utrudnia się, a wegetacya w polu się rozwija.

Na gdańskiej giełdzie cały obrot ogranicza się do lądowych a dla złej drogi szczupłych dostarczeń. Ze spichrzów nic nie sprzedano.

Za łaszt pszenicy ważącej funtów			płacono: guld. za łaszt			za korzec złp.	gr.	do	złp.	gr.
	124 — 129		340 — 385			25	10	—	29	—
Żyto	123 — 125		225 — 230			16	28	—	17	8
Jęczmień	109 — 112		135 — 165			11	20	—	12	2
Owies	—		— 130			—		—	9	23

Spirytus $14\frac{1}{6}$ talarów.

Kursa zamian. Warszawa 8 dni $94\frac{1}{2}$, do 95. Hamburg $45\frac{1}{4}$; Londyn 3miesięczny 199 srgr. *Makowski Kendzior & C.*

Dobromil, 7 lutego. Po indemnizacyi, będzie niezaprzecznie najważniejszą kwestyą dla tutejszej okolicy naprawa dróg, od tej albowiem zawisła pomyślność tutejszych mieszkańców; górzyste okolice obfitują w lasy tak na budulec jak i w twarde drzewo na opał; w kilkunastu wsiach są tartaki produkujące po tysiąc tarcic, wyroby gontów na wielką skalę; dowóz tych materyałów do miasteczek i miast jest nader uciążliwy, ponieważ się chudobę zwykle za kilkoma transportami, stają się nie do użytku zaprzęgi i wozy, często jest niemożebność przebycia przez kręto płynące strumienie, co kilkadziesiąt kroków przerzynające drogi. Od dawnych lat mienia się tu już kilku urzędników zarządzających tą częścią królewszczyzny, każdy z tych panów urzędników uznał niezbitą potrzebę uczynić drogę do przejazdu zdatną, zaraz przy objęciu urzędowania brano się raźnie, za pierwszym razem poruczono świadomemu rzeczy dopilnowanie, później gromadzie, która nie mając wyobrażenia o rzeczy, w miejsce naprawy psuła swą niewiadomością; nie jest tu mowa o budowaniu systematycznej drogi ale o wyprostowaniu krętych strumieni, postawienie gdzie niegdzie mostku, zarzucenie urwisk, ubicie w niektórych miejscach tamy, obranie drogi rowami, a nadewszystko oddanie dozoru człowiekowi któryby tę rzecz rozumiał, pod kierunkiem wyższym.

Smutne tu następstwa, w wielu miejscach przezimowanie bydła dalej jest niepodobnem, ostatnią wiązkę spotrzebowano; na następnych targach bydła roboczego pozbyć się trzeba choćby i za niską cenę, okłot słomy miernej więzi płaci się 21 kr. w. w., a obecnie już dla braku i po tej cenie dostać nie można; w całej okolicy bydlęcia, konia, okrągłego nie ujrzysz, wszystko ochudłe, nędzne, ledwo żyje. Ceny zboża: pszenica 19 złr., żyto 15 złr., jęczmień 10 złr., owies 6 złr. Ziemniaków od jesieni na targach nie widać, nabiał drogi, masła garniec 5 złr., sera 1 złr. 30 kr. w. w., dalej ku stolicy o dużo wyższe są ceny tych produktów.

Lwów, 12 lutego. Korzec pszenicy 19 złr. 15 kr., korzec żyta 16 złr. 22 kr., jęczmienia 11 złr. 30 kr., owsa 6 złr. 52 kr., prosa 22 złr. 30 kr., hreczki 11 złr. 30 kr., grochu 18 złr., kartofli 6 złr. 52 kr. w. w. Garniec okowity 30° w hurtowej sprzedaży 55 kr., w drobnej 1 złr. 5 kr. m. k.

Na targowicy 10 lutego było 192 wołów i 11 krów z okolicznych miasteczek, z których tylko 76 sztuk na potrzebę miasta kupiono, płacąc za sztukę po 137 złr. 30 kr. do 143 złr. $7\frac{1}{2}$ kr. w. w. w miarę tego jak sztuka mogła ważyć od $13\frac{1}{2}$ kamienia mięsa i $1\frac{1}{4}$ kamienia łoju do $14\frac{1}{4}$ kamienia mięsa i $1\frac{1}{2}$ kamienia łoju.

Kurs lwowski z dnia 17 lutego.

	złr.	kr.		złr.	kr.
Dukat holenderski .	5	49	Rubel rosyjski sr.	1	59
Dukat cesarski . . .	5	52	Polski kurant . . .	1	29
Półimperyał rosyjski	10	15	Listy zastawne gal.	90	13
Talar pruski	1	52	*Laża od duk. ces. 34.*		

Nakładem Redakcyi. *W drukarni zakładu narodowego Ossolińskich.*